

# Déjeuner

## ～ ランチ B メニュー ～

### AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

BRÛLÉ DE SCOMBRE AU GINGEMBRE ET FLEURS DE COLZA MARINÉES,  
CONFITURE DE KUMQUAT ET ÉCUME D'AMANDE

生姜風味の寒鰯のブリュレと菜の花のマリネ  
金柑のコンフィチュールとアーモンドのエキューム

POULET FAÇON "CORDON BLEU",  
SAUCE SUPRÊME À LA TRUFFE

大山どりのコルドンブルー仕立て  
トリュフ香るシュプリームソース

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

TENDRE LONGE DE VEAU RÔTIE,  
ACCOMPAGNÉE D'UN GRATIN DE LÉGUMES RACINES FAÇON "DAUPHINOIS"

柔らかな仔牛ロースのロティ  
根菜のドフィーヌ風グラタンを添えて

FONDANT AU CHOCOLAT,  
SAUCE AUX FRUITS ROUGES PARFUMÉE AU KIRSCH, GLACE À LA GRIOTTE

フォンダンショコラ キルシュ香るベリーソース  
グリオットチェリーのグラスと共に

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー

¥ 12, 500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE  
MENU TO HOMARD POÊLÉ

上記メニューよりメインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥ 16, 500

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIO